



LUNCH



TEMPURA

Vierländer Gemüse mit Hausmayo und Mangochutney	18
Black Tiger Garnelen mit creamy Tobikko und Mangochutney	23
Spicy Tuna Tempura mit Hausmayo	18.5

STARTER

Misosuppe: Tofu/Wakame/ Frühlingslauch	8.5
Edamame mit Meersalz	9.5
Ono's Avocado Salad	16.5
+ scharf mariniertes Sashimi	28
Signature Lachssashimi mit Nussbutter und Ponzu	24
Tunatataki mit Trüffel-Ponzuschaum	26

ONOS TÄGLICH WECHSELNDER BUSINESS LUNCH

2 Gänge inkl. Wasser 35€
Vorspeise und Hauptspeise

3 Gänge inkl. Wasser 45€
+Sushirolle

NEW STYLE ONO MIX AB 2 PERS.

Special Roll / Maki / Nigiri / Special-
sashimi / Mixed Tempura / pro Pers 52 p.P.

CLASSIC ROLLS

California Roll	16
Spicy Tunatatar Roll	18
Lachs Roll	17
Tuna Roll	18
Crispy Shrimp	19
Chicken Teriyaki Roll	17
Crunchy California Roll	17

SPECIAL ROLLS

Surf and Turf Roll „Korean Fire“	24.5
Tuna Truffle Delight Roll	24
Salmon Red Flame Roll	24
Deluxe Tuna Sashimi Roll	25
Vegitalian Roll 2.0	22

SWEETS

Kokosparfait „on the Rocks“	14.5
Hausgemachtes Eis	8

GETRÄNKE

Seicha Matcha Limonade Flasche	6
Lemonaid Passionsfrucht Flasche	5.5
Lemonaid Blutorange Flasche	5.5
Ono Fusion mit Prosecco und Ingwer	9.5
Ono Fusion alkoholfrei	9

Champagner Veuve Clicquot Weiß	
Glas 0,1	17
Flasche 0,75	109

Noam Bier Flasche	6.5
Sauvignon Blanc 2023 Glas	11
Studier/Pfalz/Weiß Flasche	39
Chardonnay 2023 Glas	12
Alois Lageder/Südtirol/Weiß Flasche	43
Minuty Prestige Rose 2023 Glas	14.5
Chateau Minuty/Provence Flasche	54

Champagner Veuve Cliquot Rose	
Glas 0,1	18
Flasche 0,75	119

Wasser sprudel/still	
Glas 0,25	3
Flasche 0,75	6.5

Cola/Cola Zero/Fanta/Sprite	4
Espresso	3.5
Kaffee	4
Cappuccino	4.5
Frischer Ingwertee	5
Ingwer/Minz/Limone	5.5



Seit 2014 müssen Zutaten die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen gesondert ausgezeichnet werden. Bei Fragen wenden sie sich gerne an unser Service Team. Dieses stellt ihnen die Allergenkarte gerne zur Verfügung.